

Teresa Präauer

Kochen
im falschen
Jahrhundert

Roman



WALLSTEIN VERLAG

Erinnerst du dich daran, wie du das erste Mal in deiner eigenen Wohnung, es war nicht mehr als ein Zimmer, etwas kochen wolltest und dir erst mit-tendrin aufgefallen ist, dass du noch Salz würdest kaufen müssen? Du besaßest nicht einmal einen Salzstreuer. Woran man nicht alles denken musste in einem Erwachsenenleben! Dein erstes Salz, wie würde es schmecken?

Wie sehr man am Anfang stand. Deine erste Tasse Kaffee, damals mit viel Zucker. Das erste Mal chine-sisch essen mit Freunden. Deine Schwester schloss eine Wette ab, sie könne einen Teelöffel des roten Chilipulvers in den Mund stecken und auf ein-mal hinunterschlucken. Dein erster Freund, deine erste Capricciosa mit Artischocken, der Rotwein schmeckte euch beiden nicht. Ihr wart so jung, Coca-Cola wäre euch lieber gewesen.

Die erste Artischocke im Ganzen gekocht. In Rom, wo sonst? In einer kleinen Küche, die du dir mit fremden Menschen teilen musstest. Das Zusammen-leben ist am Ende nicht mehr schön gewesen, aber anfangs eben doch.

Am Anfang war die Artischocke. Und eine Schüs-sel mit Salz, Pfeffer, Zitrone und Olivenöl vor dir

auf dem Tisch. Blatt für Blatt zupftest du von der großen Knolle ab, von außen nach innen, bis du ans Innerste kamst, zum köstlichen Artischockenherz und dem Boden, von dem man das sogenannte Heu hätte entfernen müssen. Es kitzelte und stach beim Hineinbeißen. Diese süße Bitterkeit! Du hast dir danach das Öl und die Zitrone von den Fingern geschleckt.

Deine erste Auster? Spät, du warst da schon Mitte dreißig. Hast den anderen dabei zugesehen, wie sie die kalkige Muschelschale an die Lippen setzten und das lebendige, glibberige Ding in den Mund gleiten ließen mitsamt dem Schluck Salzwasser aus dem Pazifik. Du hast es einfach nachgemacht. Du hattest dich an nichts gewöhnt in deinem Leben und warst hungrig auf jeden neuen Geschmack. Die Luft war kalt, die Sonne soeben im Begriff unterzugehen, das Licht rosa und blau. So etwas kann man nicht planen, und es lässt sich auch nicht wiederholen. In der Gruppe war eine Flasche Sancerre geordert worden, ihr standet im Freien auf dem berühmten Pike Place Market in Seattle. Der Abend war schön, und alles das keine Selbstverständlichkeit.

Das erste Salz? Natürlich schmeckte es salzig, rief die Gastgeberin und lachte.

250 g Mehl
125 g Butter
1 Ei

Es begann wie einer jener Abende, an denen man Gäste zu sich nach Hause eingeladen hat. Das Backrohr war vorgeheizt, der Salat vorbereitet im Kühlschrank, noch ohne Öl und Essig, auf dem Tisch standen Schüsseln mit salzigen Keksen und Nüssen. Auf große schwere Teller waren kleine Schüsseln platziert, daneben gefaltete Servietten und das Besteck in der richtigen Reihenfolge, rechts das Messer, links die Gabel. Oder beides auf der rechten Seite? Die Gastgeberin legte den Kopf schief und überlegte. Benötigten sie Löffel? Sie eilte vom Esszimmer in die Küche. Spannung und Vorfreude lagen, ja, in der Luft. Von draußen drangen Stimmen ins Zimmer, junge Menschen gut gelaunt vor dem Ausgehen, Spaziergänger mit ihren Hunden, das Rollen eines Skateboards über den Asphalt, das Vorbeifahren der nahen Stadtbahn. Ansonsten war es still, wie es nur an Sommerabenden still sein konnte.

Es kamen ein befreundetes Paar, das mittlerweile ein Ehepaar war, und, mit akademischer Verspätung, ein Freund aus der Schweiz, der seit vielen Jahren hier in der Stadt lebte. Jeder hatte eine Flasche Wein als Geschenk in der Hand, man klopfte sich pflichtschuldig die Schuhe vor der Tür ab und fragte mit stummem Blick auf die nassen Sohlen nach dem Anbehalten derselben. Die Gastgeberin nickte, Großzügigkeit und Lässigkeit bestimmten ihr Verhalten für die Dauer des Abends. Alle sollten sich

wohl fühlen. Ihr Partner hatte den Gästen die Jacken abgenommen und hängte sie auf Kleiderbügel in die Garderobe. Die Gastgeberin lief, allen voran, barfuß ins Esszimmer.

Jazzmusik lief im Hintergrund. Auf Nachfrage erfuhr man, worum es sich handelte. Sechziger Jahre? Wayne Shorter oder John Coltrane? Man sprach von Platten, auch wenn man die Musik über einen digitalen Streamingdienst hörte, der die Titelauswahl automatisch übernommen hatte und immer ausgerechnet das spielte, was jeweils zur Stimmung passte. Die Playlist versammelte Jazz für Jazzliebhaber mit wenig Ahnung und viel Geschmack.

Vom Esszimmer aus ging es durch einen schmalen türlosen Durchgang in die Küche. Die Ehefrau, diese nun auch barfuß, tapste der Gastgeberin hinterher, der Ehemann hob entschuldigend die Arme und behielt seine Mokassins an. Teil des Outfits, sagte er lachend. Die Schuhe wirkten, wie alles an seiner Kleidung, ironisch gesetzt und dennoch elegant. Er hatte ein paar Mal im Leben über Mode nachgedacht, doch eine Leidenschaft war nicht daraus geworden.

Sie öffneten eine Flasche Crémant, prosteten einander zu, blieben in der Küche stehen und erzählten, was in den letzten Wochen, da sie sich nicht gesehen und gesprochen hatten, vorgefallen sei. Sowohl Angenehmes als auch Nebensächliches. Die freund-

liche Gastgeberin trug einen ärmellosen schwarzen Hosenanzug und ihre Haare hochgesteckt. Eine Baumwollschürze, grün-blau-gestreift, hatte sie im Nacken geknotet und um die Taille gebunden. Auf den schönen Abend, sagte der Ehemann zur Gastgeberin, wandte seinen Blick dann der Ehefrau und schließlich dem Partner der Gastgeberin zu, während man das Eintreffen des Schweizers erwartete, welcher nun auch schon im Treppenhaus stand. Alle vier wieder mit den Gläsern in der Hand der Reihe nach von der Küche durchs Esszimmer über den Flur zur Tür. Große Umarmung, drei Küsse, nicht zwei in der Schweiz.

Nun aber zurück in die Küche! Ein fünftes Glas musste aus dem Regal genommen werden. Ist das finnisch? Das Glas? *Iittala*, sagte die Gastgeberin. Prost, antworteten die Gäste. Schön, dass ihr da seid. Die Gastgeberin verschluckte sich während des Satzes, ihr Partner schlug ihr mit der flachen Hand auf den Rücken, um die Luftröhre freizumachen. Prost!

Die Gastgeberin hörte nicht nur Jazz gern, sondern auch Pop, Klassik und Neue Musik. John Cage, für die Dauer von vier Minuten dreiunddreißig einfach nur Stille verordnend. New Yorker Avantgarde aus der Mitte des letzten Jahrhunderts, warum nicht? Echte Neugier gepaart mit hoher Toleranz hatte nicht zuletzt das Horoskop aus dem Internet der

Gastgeberin für den Tag, die Woche und das Leben vorausgesagt. Fische würden außerdem zu Verletzlichkeit, zum Tagträumen und zu kritischem Denken neigen. An Sternzeichen wiederum glaubten Fische nicht.

Das Holzbrett, auf dem zuvor Gemüse geschnitten worden war, lehnte über dem Spülbecken, das große Küchenmesser stand zum Trocknen in einem Behälter aus Edelstahl. Die Ehefrau beteiligte sich nicht am Gespräch, sondern starrte zum Fenster hinaus. Im Haus gegenüber standen zwei Polizisten ebenfalls am Fenster und rauchten Zigaretten. Hatten sie der Ehefrau etwa zugewinkt? Als die aufmerksame Gastgeberin die Ehefrau wieder miteinbeziehen wollte, erschrak diese und wandte sich endlich der Gruppe zu. Nun seien alle wieder einmal versammelt! Die Ehefrau lachte und entschuldigte sich, nämlich für ihre mangelnde Aufmerksamkeit. Wie die Studentinnen, rief der Schweizer ausgelassen. Die Ehefrau sah ihn an und schüttelte den Kopf, war aber dennoch bereit, mitzulachen. Eine Studentin war sie schon lange nicht mehr.

Man unterhielt sich. Prost noch einmal, auf den schönen Abend, rief die Gastgeberin. Sie zeigte keine Scheu, Gesten und Sprüche zu wiederholen, solange sie dem gemeinschaftlichen Ritual dienten. Das Dave Brubeck Quartet spielte *Take Five*. Wollen wir uns setzen, fragte der Partner der Gastgeberin.

1 Zwiebel
1 Stange Porree
150g Speck

automatische Kaffeemaschine für Filterkaffee, ein abgenutztes Tee-Ei aus Messing. Tischtücher aus den Haushalten eurer Eltern, Feuerzeuge für das Anzünden der Herdplatten des Gasherds und für das Rauchen von Zigaretten, ein Stövchen zum Warmhalten von Tee. Einen Sack mit hundert Stück Teelichtern, kostengünstige Romantik für die, die Mitte zwanzig waren.

Dein Stolz war eine unvollständige Garnitur Lilienporzellan, pastellfarbene Tassen, Untertassen, Eierbecher, eine Teekanne, ein Milchkännchen, eine Zuckerdose. Du hattest das Geschirr von deinem Vater geschenkt bekommen zum Studienabschluss samt dem dazugehörigen Buch, das Abbildungen und Beschreibungen zu Produktion und Vermarktung seit den späten fünfziger Jahren enthielt.

Die Produktion von Lilienporzellan war Ende der neunziger Jahre des zwanzigsten Jahrhunderts eingestellt worden, seither waren die farbenfrohen Tassen beliebt in jungen Haushalten und teuer zu erstehen beim Antiquitätenhändler. Die Generation der Mütter konnte den Anblick von Lilienporzellan oft nicht ertragen, zu sehr war es verbunden mit Erinnerungen an die Nachkriegszeit, Armut, Biederkeit, Aufstiegswille, Wirtschaftswunder. Die Generation der Großmütter hatte ein paar wenige Stücke davon im Schrank stehen gehabt und sie bereitwillig an die Enkel weitergegeben, manches war auf den Floh-

märkten gelandet, anderes im Abfall. Heute tranken die jungen Leute wieder ihren Kaffee daraus, bevor die Filterkaffeemaschinen durch Mokkakannen und Espressomaschinen ersetzt werden sollten, die später den Glaskaraffen für Drip Coffee und den Flaschen für Cold Brew weichen würden.

Es war der Anfang des neuen Jahrtausends. Selten habt ihr in dieser Zeit auswärts gegessen, gern aber seid ihr in ein heruntergekommenes Café gegangen, das Würstel mit Senf und Kren servierte, Nudelsuppe, weiche Eier und Schinkensemmeln. Junge Dame, junger Herr, nahm der kroatische Kellner eure Bestellung entgegen. Vom kleinen Bier riet er ab, das große sei im Verhältnis billiger. Stundenlang habt ihr in diesem Café die Tageszeitungen gelesen, während dort alte Männer Tischbillard gespielt haben, Schach oder Karten.

Alkohol hattet ihr kaum auf Vorrat zu Hause, eher seid ihr abends mit Freunden ausgegangen und habt dort Bier oder Weißwein, gespritzt mit Sodawasser, bestellt. Wenn ihr gekocht habt, waren es Eintöpfe aus Kartoffeln oder Reis, Nudeln mit Pesto aus dem Glas, oder es gab Brot mit Butter, Käse, Wurst und Essiggurkerln. Ein einziges Mal habt ihr gemeinsam einen großen Braten vorbereitet und zwei andere Pärchen zum Essen eingeladen. Das Mahl schmeckte unerwartet gut, bloß ist in diesen Tagen eine derart aufwendige Einladung so ungewöhnlich

gewesen, dass die Gäste bei der Vorspeise, dem Hauptgang und beim Dessert jeweils fragten, ob ihr beiden Gastgeber an jenem Abend etwa eure Verlobung bekanntgeben würdet.

Am Ende verabschiedeten sich die Gäste, sie wirkten beinah enttäuscht. Später trennte sich das junge Paar, man teilte den Hausrat auf, sofern es etwas aufzuteilen gab. Erinnerst du dich daran?